



SEMAINE DU 19 AU 25 FEVRIER 2024

	LUNDI 19-févr	MARDI 20-févr	MERCREDI 21-févr	JEUDI 22-févr	VENREDI 23-févr
Carottes râpées à l'orange	X	Macédoine mayonnaise	X	Salade de pâtes au basilic	Salade verte
Potage maison		Friand au fromage		Potage à la tomate	X Pomme de terre en salade
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)
Nuggets de poulet	X	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		Colin meunière	Pasta e lenticchie (plat complet végétal)
Beignets de légumes		Accras de morue		Boulettes de bœuf aux légumes	X Raviolis (plat complet)
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Poisson pané	Poisson pané
Haricots verts		Pommes vapeur		Choux de Bruxelles	30% Torti
Coquillettes	X	Chou-fleur béchamel	30%	Semoule	Fondue de poireaux
Pommes vapeur		Pommes vapeur	70%	Pommes vapeur	70% Pommes vapeur
Edam à la coupe	X	Petit suisse aromatisé	X	Yaourt sucré	Petit moulé nature
Camembert		Fondu Président		Camembert	X Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	X	Liégeois au chocolat		Gâteau du chef au citron	Ananas frais
Coupelle pomme		<u>Fruit</u>	X	Flan nappé caramel	X <u>Madeleine</u>



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place